Les mentions obligatoires sur l'emballage

Préambule

Les informations contenues dans le présent document ne sont qu'une aide non-officielle. Pour toute activité professionnelle de vente, nous vous invitons à présenter aux services administratifs compétents une demande circonstanciée.

Date de rédaction : février 2012

Dans ce document nous ne traitons que le cas dits « standards » de métropole continentale. Pour les cas particuliers de la Corse ou des DOM-TOM ainsi que de la vente intracommunautaire ou à l'étranger, nous vous invitons à consulter la FFPIDI et les services des douanes, ainsi que la législation des éventuels pays concernés.

Les **mentions obligatoires sur les aliments** sont destinées à informer le consommateur et figurent au dos ou sur les côtés des emballages.

Il s'agit de :

- la liste des ingrédients qui composent le produit
- la date limite de consommation ou la date limite d'utilisation optimale
- la quantité "réelle" de produit ou quantité consommable (par exemple le poids net égoutté dans une boîte de conserve)
- le degré d'alcool dont la mention est **obligatoire à partir de 1,2% d'alcool**
- le pourcentage de matières grasses
- la présence d'un ou plusieurs des 12 allergènes les plus courants
- la présence de produits OGM dès lors qu'elle dépasse 0,9% dans l'une des étapes de fabrication (semence, culture ou transport).

En pratique

Pour vous aider à décrypter les mentions obligatoires figurant sur les aliments, retenez que la **liste des ingrédients** doit mentionner tous les composants qui entrent dans la fabrication

du produit ; les ingrédients y sont énumérés **par ordre décroissant d'importance** (en pourcentage du poids total)

1. la date limite de consommation ou **DLC** concerne les denrées rapidement périssables comme la viande, la charcuterie, le poisson, les œufs ou les produits laitiers ; au-delà de cette date, la consommation du produit peut présenter un danger pour la santé
2. en revanche, la date limite d'utilisation optimale ou **DLUO** est la date au-delà de laquelle la qualité nutritionnelle ou gustative du produit peut s'altérer ; la consommation de l'aliment au-delà de cette date ne présente pas de risque pour la santé
3. depuis une directive européenne de 2005, les **12 allergènes** suivants doivent obligatoirement être mentionnés : **arachides, fruits à coque, graines de sésame, céréales contenant du gluten, poisson, crustacés, œufs, soja, lait, céleri, moutarde et sulfites** ; en effet, ces ingrédients et leurs dérivés sont responsables de 90% des allergies alimentaires

Les autres indications

Outre les mentions obligatoires citées plus haut, les produits alimentaires peuvent présenter **différents labels**.

- En France, le **label AB** pour agriculture biologique signale les produits dont au moins 95% des ingrédients sont bio.
- Il ne faut pas confondre ce label, dont le cahier des charges est très strict, avec celui d'"Agriculture raisonnée" qui est moins exigeant et n'empêche pas par exemple l'utilisation de produits de synthèse.
- L'**appellation d'origine contrôlée** ou AOC concerne les produits issus d'un terroir et d'un savoir-faire local. Ce label de qualité est lié à une zone géographique.
- Le **Label Rouge** figure sur des aliments de qualité qui ont reçu une certification officielle du Ministère de l'Agriculture. Il peut s'agir de toutes sortes d'aliments, même si on le trouve fréquemment sur la viande et les œufs.

A noter qu'il est indispensable de mentionner clairement sur l'emballage du produit les coordonnées du fabricant ou du distributeur, ainsi que l'origine des produits.

Synthèse des mentions obligatoires

L'étiquetage des produits, destinées à être présentées en l'état au consommateur ou à l'utilisateur, doit être conforme à la réglementation en vigueur. Il comprend obligatoirement les éléments suivants :

- La dénomination de vente (Cf. §5.2) ;
- La liste des ingrédients ;
- La quantité de certains ingrédients ou catégories d'ingrédients lorsque l'ingrédient, soit figure dans la dénomination de vente ou est généralement associé à celle-ci par le consommateur, soit est mis en relief dans l'étiquetage par des mots, des images ou une représentation graphique, soit est essentiel pour caractériser la denrée alimentaire et la distinguer des produits avec lesquels elle pourrait être confondue en raison de sa dénomination ou de son aspect ;
- La quantité nette ;
- La date limite d'utilisation optimale (DLUO) et l'indication des conditions particulières de conservation et d'utilisation ;
- Le nom ou la raison sociale, et l'adresse du fabricant ou du conditionneur ou d'un vendeur établi à l'intérieur de l'Union Européenne ;
- L'identification de l'emplisseur (code emballeur ou adresse en clair de l'emballeur) ou de celui qui fait faire l'emplissage ou de l'importateur, établis dans l'Union Européenne. Le lieu d'origine ou de provenance, chaque fois que l'omission de cette mention est de nature à créer une confusion dans l'esprit de l'acheteur sur l'origine ou la provenance réelle de la denrée alimentaire ;
- Le mode d'emploi chaque fois que son omission ne permet pas de faire un usage approprié de la denrée alimentaire ;
- L'indication du lot de fabrication qui n'est pas obligatoire si la date limite d'utilisation optimale est énoncée avec jour, mois et année.

Ces mentions doivent figurer au moins en langue française.

Conditions en cas d'importation ou de distribution

Les contrôles à réception, réalisés systématiquement, font l'objet d'une procédure propre à chaque acheteur et ont pour but de vérifier la conformité des produits réceptionnés. Ils peuvent être complétés périodiquement par des contrôles physico-chimiques et organoleptiques portant sur tout ou partie des critères fixés par la réglementation, selon les produits concernés.

Mentions facultatives

Toute mention facultative doit être exacte et justifiée.

L'article 5 du décret n°93-1130 limite les possibilités d'allégations nutritionnelles aux seuls nutriments énumérés dans le texte, ainsi qu'aux substances qui en sont des composants.

L'étiquetage nutritionnel doit être obligatoirement donné pour 100 g ou 100 ml de produit tel que vendu et peut facultativement être indiqué par portions, sous réserve que le nombre de portions par emballage soit indiqué. Les informations concernant les vitamines et les minéraux doivent également être exprimées en pourcentage des apports journaliers recommandés (AJR) tels qu'ils sont définis par l'arrêté du 3 décembre 1993. Aucune allégation nutritionnelle ne peut être faite sur une vitamine ou un élément minéral si celui-ci n'atteint pas 15 % de l'AJR pour 100 g ou 100 ml.

Recommandations FFPIDI

Nous recommandons, pour une meilleure traçabilité, d'indiquer sur chaque produit un numéro de lot et/ou numéro de série, et de garder une liste à jour des éléments permettant d'identifier de façon certaine chacun des éléments contenus dans chaque produit, y compris les origines des composants et leur propre traçabilité.

Source :
Audrey (gralon.net) ; ministère de l'économie